

Menu à 39 euros

Les Entrées au choix

*Cagouilles au Merlot Emulsion au lard fumé
Risotto au Potiron Tuile aux Noisettes*

Les Plats au choix

*Paré d'Esturgeon grillé à L'Hypocras Médiéval
Magret de Canard aux Raisins frais jus réduit
« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »*

Les Desserts au choix

*Figues rôties au Merlot Chiboust à la Vanille
Cheese cake aux Agrumes gel au Genièvre*

Menu à 49 euros

Les Entrées au choix

*Foie Gras mi-cuit « Maison » Chutney de Mangue
Lasagnette de Langoustines Coulis au corail*

Les Plats au choix

*Lotte vapeur Emulsion Pomme et Cidre
Filet de Veau grillé Jus à l'Arabica
« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »*

Les Desserts au choix

*Notre Interprétation de la « Forêt Noire »
Tartelette Poire Amandine Glace Caramel salé*

À la carte...

Les Entrées

Les Couteaux farcis « Maison » (10 pièces) 22

Les Cagouilles au Merlot Emulsion lard fumé 22

Le Risotto au Potiron Tuile aux Noisettes 22

La Lasagnette de Langoustines Coulis au corail 25

Le Foie Gras mi-cuit « Maison », Chutney Mangue 26

La Salade Gourmande plat végétarien en textures 31

Les Plats

La Seiche poêlée Persillade minute 34

Le Pavé d'Esturgeon grillé à L'Hypocras Médiéval 31

La Lotte vapeur Emulsion Pomme et Cidre 34

Le Filet de Veau grillé Jus à l'Arabica 35

Le Filet de Bœuf rôti Jus au Merlot 38

Le Magret de Canard aux Raisins frais jus réduit 32

« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts

Figues rôties au Merlot Chiboust à la Vanille 11

Cheese cake aux Agrumes gel au Genièvre 11

Notre Interprétation de la « Forêt Noire » 12

Tartelette Poire Amandine Glace Caramel salé 12

Le Nougat glacé « Maison » au Miel et fruits secs 12